

LISOZIMA

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

L'attività enzimatica di LISOZIMA rompe la membrana cellulare dei batteri gram+ (es.:lattobacilli); LISOZIMA è un efficace coadiuvante biotecnologico alternativo alle tecniche tradizionali (freddo, SO₂, filtrazione) per la corretta gestione microbiologica dei mosti e vini, dalla fermentazione allo stoccaggio fino all'imbottigliamento.

LISOZIMA è una preparazione enzimatica pura in forma granulare, ottenuta da albume d'uovo. LISOZIMA è raccomandato per:

- ⇒ prevenire gli spunti lattici e la "fermentazione malolattica" spontanea a mezzo dei batteri indigeni
- ⇒ agevolare la fermentazione alcolica riducendo l'effetto antagonista dei batteri lattici sui lieviti su quali non esercita alcun effetto di inibizione
- ⇒ ridurre i quantitativi di SO₂

LISOZIMA non contiene Organismi Geneticamente Modificati.

MODALITA' D'USO

Sciogliere *LISOZIMA* in rapporto 1:10 in acqua fredda, meglio se dechlorata alla temperatura di 20°C, attendere 45 minuti e omogeneizzare nuovamente la soluzione. Aggiungere *LISOZIMA* al mosto o al vino ed effettuare una accurata omogeneizzazione. *LISOZIMA* agisce in 24-48 ore.

DOSI:

- ⇒ *Mosti: 25 g/hl*
- ⇒ *Vini nuovi: 50 g/hl (dose max. ammessa) se si vuole evitare la FML*
- ⇒ *Pre-imbottigliamento: da 10 a 25 g/hl*

Non usare bentonite insieme a *LISOZIMA*. Nei vini rossi ricchi di tannino, prevedere i dosaggi più elevati. E' bene considerare l'apporto proteico di *LISOZIMA* (l'enzima è una proteina) ed il conseguente rischio di una potenziale instabilità proteica nel vino.

CONFEZIONI

Pacchi da 0,5 - 5 Kg

Conservare in luogo fresco (5-15°C) e asciutto non oltre 24 mesi nell'imballaggio originale chiuso.